

# VILLA MEDORO

---

---

## Trebbiano d'Abruzzo DOC

---

---

<b>Erzeuger:</b>	<b>Weingut Villamedoro</b>
<b>Herkunft:</b>	Abruzzen Atri
<b>Rebsorten:</b>	100% Trebbiano d'Abruzzo
<b>Boden:</b>	Kalkhaltiger Lehmboden



**Ausbau/Reife:** Die Ernte findet Ende September / Anfang Oktober statt. Mazeration auf der Schale für acht bis zehn Stunden bei 5-6°C. Alkoholische Gärung im Edelstahl bei 14 -16 °C, keine malolaktische Gärung. Veredelung in der Flasche.

**Eigenschaften:** Strohgelbe Farbe.  
Eleganter Duft nach Mandeln, weißen Blumen und Zitrusnoten.  
Am Gaumen frisch mit leichten Anklängen von exotischen Früchten.

**Ideal zu:** Nudelgerichten, Fisch, vegetarischen Gerichten. Ebenfalls als Aperitif.

**Besonderheiten:** Das Weingut Villamedoro wurde vom Gambero Rosso 2007 als „Senkrechtstarter“ des Jahres ausgezeichnet.